

ديكور الحلويات
Gâteaux décoration
Samira

3



الأدوات المستعملة

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



SOMMAIRE

الفهرس



M'khebez ornementé
au chocolat
مخبز مزين بالشكلاطة



M'khebez al afrah
مخبز الأفراح



Q'nidlète al warda
قنيدلات الوردة



M'khebez du dôme
مخبز القبة



Mchewek à la rose
مشوك بالوردة



M'hekla aux fleurs
et aux pignons
مشكلة الزهرة بالصنوبر



M'khebez en forme de cœur
مخبز على شكل قلب



Tcharek aux fleurs
تشراك الزهرة



Cœurs ornementés
القلوب المزينة



Kiikaâte du girofle
كعيكعات القرنفلة



M'khebez de la mariée
مخبز العروسة



Couronnes de l'arum



Le papillon



Skandrania aux nœuds

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



M'khebez ornementé au chocolat

مخبز مزین بالشكلاطة

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1/2 c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

Glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (1/4 de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'orange
- Colorant alimentaire rose

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs
- Colorant alimentaire rose

Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace
- Colorant alimentaire rouge
- Cacao

La décoration :

- Brillant alimentaire nacré
- 1 tablette de chocolat noir

Ustensiles utilisés :

- Moule carré de 4 cm de côté
- Moules en forme de fleurs grand et petit
- Bâtonnet en plastique

المخبز باللوز : (أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة لوز مطبوخة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 1/2 ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

الطلاء : (أنظري الصفحة 58)

- 1 كأس شاريات (1/4 لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصير الليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- ملون غذائي وردي

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 كيلة لوز مرحي وفينو
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض
- ملون غذائي وردي

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم
- ملون غذائي أحمر
- كاكاو

التزيين :

- لماع غذائي صافى
- 1 علكة شكلاطة سوداء

الأدوات المستخدمة :

- قوالب مربع مسطحة 4 سم
- قوالب الزهرة كبيرة وصغيرة
- قصبته بلاستيكي

1



Préparer la farce aux amandes, le glaçage rose, la pâte d'amandes pour le décor et le glaçage du décor.

حضري حشو اللوز، الطلاء الوردي، عجينة لوز الديكور و طلاء الديكور.

2



Façonner un boudin avec la farce aux amandes.

كوني حبوبش من حشو اللوز

3



Aplatir le boudin avec les mains et à l'aide d'un moule découper des carrés de 3 cm de hauteur.

اسطى الحبوبش باليد و بواسطة منقطع قطع مربعات بطول 3 سم

4



Après la cuisson les plonger dans le glaçage rose.

بعد الطهي انغمسها في الطلاء الوردي.

Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

5



Les éponger sur une grille.

انظفها على منخل.

6



Laisser sécher puis passer le brillant alimentaire nacré sur la surface.

التركيبا تجف ثم اسحبها بالشعاع الغذائي الصدفى.

7



Décorer en formant des tiges avec le glaçage spécial décor mélangé avec le cacao et placé dans un sac alimentaire perforé.

بواسطة كيس بلاتستيك مشقوق رفيل عروبي طلاء الديكور المزوج بالكاكاو و شكلي الحصان.

8



Dessiner des pointillés avec le glaçage rouge spécial décor à l'aide d'un sac alimentaire perforé.

بواسطة طلاء الديكور الملون بالأحمر و كيس خلواني مشقوق رفيل شكلي نقاط حمراء.

9



Abaisser la pâte d'amandes rose spécial décor à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 5 mm.

أسفل عجينة اللوز الوردية للديكور بواسطة حلال بسماك 5 مم

10



À l'aide d'un pinceau passer le brillant alimentaire nacré sur toute la surface.

بواسطة ريشة مروري اللقاع الغذائي العنقلى على كل السطح

11



À l'aide des moules découper des fleurs grandes et petites.

قطني أرقام حول الزهرة الكبير والصغير

12



Relever trois fleurs à l'aide du bâtonnet en plastique deux grandes et une petite et les fixer sur la surface des gâteaux.

بواسطة قضيب بلاستيكي ثنى زهرتين كبيرتين و واحدة صغيرة على سطح الحلوى

13



Réaliser des pointillés au centre des fleurs avec le glacage rouge spécial décor.

كذلك نقاط واحدة الزهور بالطلاء الأحمر

14



Plonger le dessous des M'khebez dans le chocolat noir fondu au bain marie à une hauteur de 5 mm puis laisser sécher.

الغطى أسفل المخبز في الشكلاحة السوداء المصانة 5 مم



Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

M'khebez al atrah

مخبز الأفراح

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1/2 c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

La farce aux amandes et aux noix : (voir p.61)

- 2 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de noix moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 c. à café de vanille
- Œufs selon la mesure et le besoin

Le glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (1/4 de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 1 c. à café de café instantané mouillé avec l'eau de fleurs d'oranger

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œuf

Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace
- Colorant alimentaire blanc

La décoration :

- Brillant alimentaire nacré
- Ruban beige

Ustensiles utilisés :

- Moule en forme de fleur
- Moule en forme de feuille
- Empreinte-pièce d'une hauteur de 3 cm
- Corne-dents

المخبز باللوز : (أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير ملووة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 1/2 ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

المخبز باللوز والجوز : (أنظري الصفحة 61)

- كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة جوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- البيض حسب الكيلة والحاجة

الطلاء : (أنظري الصفحة 58)

- 1 كأس شاييات (1/4 لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بيض بيض
- عصير الليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- 1 ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان مبللة
بماء الزهر

غنية لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بيض بيض

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 بيض بيض
- سكر ناعم
- طلع غذائي أبيض
- الخبز :

- ليلع شمالي صندقي
- حشيشة صحراء اللون
- الأدوات المستعملة :
- قوالب الزهور
- قوالب الأوراق
- قوالب الفواكه
- قوالب الفواكه
- قوالب الفواكه

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, la farce aux amandes et aux noix, le glaçage au café, la pâte d'amandes pour le décor et le glaçage du décor.
 حضري الحشو باللوز، الحشو باللوز و الجوز، الطلاء بالقهوة، عجينة لوز الديكور و طلاء الديكور.

2



Abaissier la farce aux amandes et la farce aux amandes et aux noix séparément à une épaisseur de 1 cm.
 اسطي على حدى الحشو باللوز و الحشو باللوز و الجوز بسماك 1 سم.

3



À l'aide de l'emporte-pièce rond découper la farce aux amandes et aux noix, avec le même emporte-pièce découper la farce aux amandes et en dernier découper la farce aux amandes et aux noix pour coller les trois couches ensemble.
 باستخدام النقطه الدائرية تقطعي الحشو باللوز و الحشو باللوز و الجوز، ثم تقطعي الحشو باللوز و الحشو باللوز و الجوز لتلتصق الطبقات مع بعضها البعض.

Hadjer Tazout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

4



Après la cuisson tremper le M'khebet dans le glaçage au café.
 بعد الطبخ انقعها في طلاء القهوة.

5



Laisser sécher sur une grille.
 اتركها تجف على مشبك.

6



Passer le brillant alimentaire nacré dessus.
 اطلبها باللماع الغذائي الصدفى.

7



Abaissier la pâte d'amandes spécial décor sur un film en plastique et faire passer le brillant alimentaire nacré sur toute la surface.
 اسطي عجينة لوز الديكور على غشاء بلاستيكي و اسحبها باللماع الغذائي الصدفى.

8



A l'aide d'un moule découper des petits amandes.
 باستخدام مود الزهر تقطعي امصاف الزهار.



9

Dessiner des stries avec un cure-dents sur tout le contour des demi fleurs.

برواسطة عود خشبي خططي أجزاء الزهرة.

10



Mettre quatre fleurs l'une sur la bordure de l'autre.

ضعي أربعة أزهار الواحدة على حافة الأخرى.

11



Enrouler les quatre fleurs sur elles même pour obtenir une rose.

أدبري الأجزاء الأربعة على بعضها للحصول على زهرة.

12



Découper des feuilles à l'aide d'un moule.

قطعي أوراق بواسطة المول.

13



Fixer deux feuilles et trois roses sur la surface du Mâchebez.

ثبتي ورقتين و ثلاث أزهار على سطح المخبز.

14



Bien fixer avec un cure-dents.

ثبتهم جيدا بواسطة عود خشبي.

15



Entourer le ruban au dessous du gâteau et le fixer à l'aide du glaçage spécial décor.

أدبري الحاشية أسفل الحبة و الصقيها بطلاء الديكور.

16



Réaliser des pointillés autour du gâteau avec le glaçage spécial décor.

برواسطة طلاء الديكور شكلي النقاط حول الحبة.

Hadjer Tazout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Q'nidlète al warda

قنيدلات الورد

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

La pâte à la farine : (voir page 62)

- 3 mesures de farine (300 gr)
- 1 mesure moins ¼ non pleine de margarine fondue et refroidie (80 gr) (margarine de feuilletage)
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre (½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau)
- Colorant alimentaire vert et rose

Sirop au miel : (voir page 61)

- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

Les ustensiles utilisés :

- Emporte-pièce de 12 cm de diamètre
- Emporte-pièce de 6 cm de diamètre
- Moule en forme de jasmin
- Bâtonnet en plastique avec une roulette
- Cure-dents

الحشوة باللوز : (أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملووة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

عجينة الفريسة : (أنظري الصفحة 62)

- 3 كيلات فريسة (300 غ)
- 1 كيلة إلا ¼ غير مملووة مارغرين ذائبة و باردة (80 غ) (مارغرين التورتى)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كأس (½ كأس ماء الزهر + ½ كأس ماء)
- ملون غذائي أخضر و وردي

النعسيل : (أنظري الصفحة 61)

- 1 كيلة عسل اصطناعي
- 1 كيلة شربات

الأدوات المستخدمة :

- مول قطره 12 سم
- مول قطره 6 سم
- مول الباسمين
- قصيب بلاستيكي به حرارة
- عمود خشبي

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, la pâte à la farine rose et verte et le sirop au miel.

حضري حشو اللوز، عجينة الفريشة الوردية و الخضراء و النعسل

2



Sur un plan de travail saupoudré de maizena abaisser la pâte à la farine rose puis ouvrir à la machine à une épaisseur de 1 mm.

على طاولة عمل مرشوشة بالمايزنة أسطلي عجينة الفريشة الوردية ثم اقتحبيها بآلة العجن بسماك 1 مم.

3



À l'aide du plus grand emporte-pièce découper des ronds.

بواسطة القول الكبير لقطعي دوائر

4



Façonner un boudin avec la farce puis découper des morceaux égaux.

لفي الحشو على شكل حبروش ثم قطعي قطع متساوية

Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

5



Former des boules, les abaisser avec la main, les poser sur les ronds de pâte puis les découper en six avec un couteau.

شكلي كريات، أسطبيها باليد، ضعيها على دوائر العجينة ثم لقطعيها على ستة بالسكين

6



À l'aide d'un cure-dents relever la pâte vers la farce en formant des plis.

بواسطة عود خشبي ارفعي العجينة نحو الحشو مع تشكيل طيات.

7



Remonter la farce vers le dessus avec le cure-dents.

ارفعي الحشو قليلا على الواحدية بواسطة عود خشبي

8



Presser délicatement avec les mains pour donner une forme cintrée (lampe).

أسططي قليلا باليدين لإعطائها شكلا منطوقا (المنديل).

M'khebez du dôme

مخبز القبة

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

Glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Colorant alimentaire rose
- Blancs d'œufs

Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

La décoration :

- Brillant alimentaire nacré

Ustensiles utilisés :

- Moule en silicone à motif
- Pinceau

الحشوة باللوز : (أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير ملووعة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة فستور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

الطلاء : (أنظري الصفحة 58)

- 1 كأس شاريات (¼ لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصير 1 ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ملون غذائي وردي
- بياض بيض

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم

التزيين :

- لماع غذائي صدف

الأدوات المستعملة :

- مول السليكون مشكل

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, le glaçage, le glaçage du décor et la pâte d'amandes pour le décor.

حضري الحشو باللوز، الطلاء، طلاء الديكور
و عجينة لوز الديكور.

2



Former un boudin avec la farce aux amandes.

تشكلي حبوبش بحشو اللوز.

3



Découper des morceaux égaux.

لظمي لقطع متساوية.

4



Former des boules et les aplatir dans le moule à silicone en forme de dôme.

تشكلي كريات و أسطها في مول السيليكون على شكل قبة.

Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

5



Démouler délicatement.

إزالتها من المول برفق.

6



Après la cuisson les tremper dans le glaçage.

بعد الطهي أسطها في الطلاء.

7



Les égoutter sur une grille.

لظريها على مشبك.

8



À l'aide d'un pinceau faire passer le brillant alimentaire nacré sur tout le dôme.

بواسطة ريشة إمسحها باللماع الغذائي العسدي.

9



Décorer les gâteaux avec le glaçage du décor.

زيني الخبزون بطلاء الذهبكون.

10



Essuyer le moule en silicone à model avec le brillant alimentaire nacré.

امسحي مود السلكون المشكل
بالملمون الغدائي الصدفى.

11



Former une bandelette avec la pâte d'amandes pour le décor et presser à l'intérieur du moule.

شكلى شريط معجدة لوز الماكور و امسخر عليه.

12



Enrouler le dôme avec la bandelette.

كلى الشريط حول القمة.

13



Réaliser une fleur avec la même pâte d'amandes à l'aide d'un moule en silicone.

بواسطة مود السلكون شكلى زهرة بنفس معجدة اللوز.

14



À l'aide du glaçage fixer la fleur sur le dôme.

نسى الزهرة على القمة بواسطة الطلاء.

15



Remplir le centre de la fleur avec le glaçage.

املئى مركز الزهرة بالطلاء.

16



Avec un sac alimentaire perforé et rempli de glaçage du décor former des larmes et des pointillés.

بواسطة كيس بلاستيكي مثقوب و مملوء
بطلاء الذهبكون شكلى دموعات و نقاط صغيرة.

Hadjer Tazrou

<http://hadjertazrou.blogspot.com>

Mchewek à la rose

مشوك بالورد

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur
- Colorant alimentaire vert

La pâte à la farine : (voir page 62)

- 3 mesures de farine (300 gr)
- 1 mesure moins ¼ non pleine de margarine fondue et refroidie (80 gr) (margarine de feuilletage)
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre (½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau)
- Colorant alimentaire blanc

Sirop au miel : (voir page 61)

- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

Décoration :

- Pâte d'amandes industrielle (voir conseil à la dernière page 65)
- Colorant alimentaire jaune
- Brillant alimentaire doré
- Pistaches moulues
- Blancs d'œufs

Les ustensiles utilisés :

- Emporte-pièce rond
- Moule en silicone à motif

المشوك بالورد : (أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير ملووة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم
- ملون غذائي أخضر

عجينة الفرينة : (أنظري الصفحة 62)

- 3 كيلات فرينة (300 غ)
- 1 كيلة (أو ¼ غير ملووة مارجرين دالية و باردة (80 غ) (مارجرين التوريق)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كأس (½ كأس ماء الزهر + ½ كأس ماء)
- ملون غذائي أبيض

التعميل : (أنظري الصفحة 61)

- 1 كيلة عسل إسطناعي
- 1 كيلة شاريات

التزيين :

- عجينة لوز إسطناعية
- (أنظري النصائح في الصفحة الأخيرة 65)
- ملون غذائي أصفر
- قناع غذائي ذهبي
- قشور مرحي
- بياض بيض
- الأدوات المستخدمة :
- مoul بالترى
- مoul سيليكون مشكّل

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, la farce aux amandes colorée en vert, la pâte à la farine et le sirop au miel.

حضري حشو اللوز، الحشو باللوز الملون بالأخضر، عجينة القزينة و التسجيل.

2



Façonner un boudin avec la farce aux amandes et découper des morceaux égaux puis former des boules.

كولي حريوش من حشو اللوز و تقطعي قطع متساوية ثم شكلي كريات.

3



Tremper les boules dans les blancs d'œufs puis les égoutter.

ادخلوها في بياض البيض ثم نظفها.

4



Enrober de potaches moulues puis enfourner.

رمدتها في القسقل ثم اقلها.

Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

5



Ouvrir la pâte à farine à la machine à une épaisseur de 1 mm.

افتحي عجينة القزينة بآلة العجن بسك 1 مم.

6



Découper des ronds à l'aide de l'emporte-pièce.

قطعي دوائر بواسطة المول.

7



Mettre quatre ronds l'un sur la bordure de l'autre et poser dessus un boudin de farce aux amandes colorée en vert.

ضعي أربعة دوائر الواحدة على حافة الأخرى ثم ضعي عليها حريوش من حشو اللوز الملون بالأخضر.

8



Aplatir le boudin avec les mains et rouler les bords sur la farce.

أسطي الحشو باليد و أطوي الأطراف على الحشو.

9



Rouler la pâte avec la farce pour obtenir la forme d'une rose.

لفي العجينة مع الحشو لتحصل على شكل وردة.

10



Vous obtiendrez ce résultat puis enfourner.

تتحصل على هذا الشكل ثم اخبزها.

11



Enrober les roses de miel et les égoutter.

غسلي الوردة ثم لفطريها.

Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Les fixer sur le M'chewek.

ثبتيها على حبات المشوك.

13



Faire passer le brillant alimentaire doré à l'aide d'un pinceau sur le moule en silicone à motif.

بواسطة ريشة وطاق غداقي ذهبي اطللي مول السليكون المشكل.

14



Mettre le boudin de pâte d'amandes industrielle colorée en jaune dans le moule à motif.

أدخلي حبوبش من عجينة اللوز الاصطناعية الملونة بالأصفر داخل المول المشكل.

15



Retirer délicatement.

إزعيه بعرفي.

16



Rouler le ruban entre la rose et le M'chewek.

لفي الشريط بين الوردة و المشوك.

M'chekla aux fleurs et aux pignons

مشكلة الزهرة بالصنوبر

عجينة الفريشة : (أنظري الصفحة 62)

3 كيلات فريشة (300 غ)

1 كيلة إلا ¼ غير مملوءة مارغرين دائية و باردة (80 غ) (مارغرين التوريق)

1 ملعقة صغيرة فانيليا

1 كأس (½ كأس ماء الزهر + ½ كأس ماء)

الحشو باللوز و الحوز : (أنظري الصفحة 61)

2 كيلات لوز مرحي

1 كيلة حوز مرحي

1 كيلة سكر مسحوق

1 ملعقة صغيرة فانيليا

البيضر حسب الكيلة و الحاجة

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)

1 كيلة لوز مرحي رقيق

1 كيلة سكر ناعم

1 ملعقة صغيرة فانيليا

ملون غذائي وردي

بياض بيضر

التعسيل : (أنظري الصفحة 61)

1 كيلة عسل اصطناعي

1 كيلة شاربات

التزيين :

صنوبر

عناقل فضي

الأدوات المستعملة :

موزل (أنظري الصورة)

موزل الصليكون المثلث

La pâte à la farine : (voir page 62)

- 3 mesures de farine (300 gr)

- 1 mesure moins ¼ non pleine de margarine fondue et refroidie (80 gr) (margarine de feuilletage)

- 1 c. à café de vanille

- 1 verre (½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau)

La farce aux amandes et aux noix : (voir p.61)

- 2 mesures d'amandes moulues

- 1 mesure de noix moulues

- 1 mesure de sucre cristallisé

- 1 c. à café de vanille

- Œufs selon la mesure et le besoin

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin

- 1 mesure de sucre glace

- 1 c. à café de vanille

- Colorant alimentaire rose

- Blancs d'œufs

Sirop au miel : (voir page 61)

- 1 mesure de miel industriel

- 1 mesure de sirop

Décoration :

- Pignons

- Perles argentées

Ustensiles utilisés :

- Emporte-pièce (voir photo)

- Moules en silicone à motif

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la pâte à la farine, la farce aux amandes et aux noix et la pâte d'amandes pour le décor.

مقشري عجينة الفرينة، حشمت الفوز و الحوز
(عجينة لوز الديكور)

2



Abaissier la pâte à farine avec un rouleau puis ouvrir à la machine à une épaisseur de 2 mm.

أسطى عجينة الفرينة بالحلالة ثم اقتحيتها
بالة العجن بسبك 2 مم.

3



Abaissier la farce aux amandes et aux noix sur un film alimentaire à une épaisseur de 1 cm.

أسطى الحشمت بالفوز و الحوز على ورق بلاستيكي
بسبك 1 سم

4



Poser la farce sur la pâte à la farine.

ضعي الحشو على عجينة الفرينة

5



Couvrir avec la pâte à farine.

غطيه بعجينة الفرينة

6



Découper des ronds avec un emporte-pièce.

قطعي دوائر بواسطة الحوز

7



Décorer la surface avec un moule en forme de fleur.

زخرفي السطح بحوز الزهر

8



Presser les pignons sur les quatre coins.

9



Après la cuisson tremper les gâteaux dans le sirop au miel puis les égoutter.

بعد الطهي غطلي الخبز في الخلوق ثم قطريها.

10



Faire passer le brillant alimentaire nacré sur les moules en silicone à motif.

مرري اللصاع الغذائية الفسفوف على مول السليكون المشكل.

11



Façonner des feuilles avec la pâte d'amandes rose pour le décor.

صنع الورق الوردي للسليكون شكلتي الورق.

12



Fixer les feuilles sur chaque pièce.

لصق الأوراق على كل حبة.

13



A l'aide d'un moule en silicone à motif façonner des fleurs avec la pâte d'amandes rose pour le décor.

بواسطة مول السليكون شكلتي أزهار صحنه لوز المينكور الوردي.

14



Enlever la fleur délicatement du moule.

إزعي الأزهار من المول برفق.

15



La fixer au milieu de la M'chekla.

تثبتها في وسط المشكله.

16



Ornémenter le centre avec une perle argentée.

زعي الوسط بالعقاش الفضي.

Hadjer Tazrouit

<http://bengludaexclusive.blogspot.com>

M'khebez en forme de cœur

مخبز على شكل قلب

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1/2 c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

Glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (1/4 de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire mauve

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs

Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

La décoration :

- Pâte d'amandes industrielle (voir conseil à la dernière page)
- Colorant alimentaire mauve
- Brillant alimentaire nacré
- Perles argentées

Ustensiles utilisés :

- Emporte-pièce en forme de cœur grand et petit
- Moule en forme de fleur
- Bâtonnet en plastique

المحتوى باللوز : (أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيله غير ملووة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة فستور البيضون
- 1/2 ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

الطلاء : (أنظري الصفحة 58)

- 1 كأس لباربات (1/4 لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بيض بيض
- عصير آ ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- ملون غذائي بنفسجي

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 كيله لوز مرحي رقيق
- 1 كيله سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 بيض بيض

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 بيض بيض
- سكر ناعم

التزيين :

- عجينة اللوز الاصطناعية (أنظري التصانح في الصفحة الأخيرة)
- ملون غذائي بنفسجي
- ملق غذائي صدفي
- غشايش فضي

الأدوات المستخدمة :

- قوالب القلب كبير و صغير
- قوالب الزهرة
- قصب بلاستيكي

1



Préparer la farce aux amandes, le glaçage, la pâte d'amandes pour le décor, le glaçage du décor et la pâte d'amandes industrielle.

معدني الحشو باللوز، الطلاء، عجينة لوز الديكور، طلاء، الديكور، عجينة اللوز الصناعية

2



Façonner un boudin avec la farce.

شكلني حبوبش بالحبش.

3



Aplatir le boudin à une épaisseur de 1 cm puis découper des formes de cœurs à l'aide du grand moule.

أسطبه بسك 1 سم ثم قطعي أشكال قلوب بواسطة القول الكبير.

4



Après la cuisson tremper les cœurs dans le glaçage mauve.

بعد الطهي أغطى القلوب في الطلاء البنفسجي.

5



Les égoutter sur une grille.

قطريها على مشبك.

6



Passer le brillant alimentaire nacré sur le glaçage.

إسحبها باللماع الغذائي المصفر.

7



Abaisser la pâte d'amandes du décor.

أسطفي عجينة لوز الديكور.

8



Passer le brillant alimentaire sur toute la surface de la pâte.

حطفي الللماع الغذائي المصفر على سطح العجينة.

Hadjer Tazrouit

<http://benghudaexclusive.blogspot.com>

9



Découper des formes de cœurs avec le petit emporte-pièce.

قطعي أشكال قلوب بالمول الصغير.

10



Poser le cœur sur la surface du gâteau et dessiner de pointillés tout autour avec le glaçage de décor.

ضعي القلب على سطح الحبة و أرسبي نقاط حوله بواسطة طلاء الديكور.

11



À l'aide d'un sac alimentaire et avec le même glaçage décorer les cœurs.

بواسطة كيس بلاستيكي رسي القلوب بطلاء الطلاء.

12



Abaisser la pâte d'amandes industrielle moulée et l'estuyer avec le brillant alimentaire nacré.

أيسطي عجينة اللوز الصناعية المنسوجة و اسحبها باللماع الغذائي النعني.

13



Découper des petites fleurs.

قطعي أزهار صغيرة.

14



À l'aide d'un bâtonnet en plastique poser les fleurs sur une éponge spécial gâteau. Presser le centre des fleurs pour relever le contour.

بواسطة قضيب بلاستيكي ضعي الزهور على إسفنج خاصة بالحلويات. إسعطي على مركز الزهور لرفع الأضراس.

15



Fixer la fleur sur l'extrémité du cœur.

ثبتي الزهرة على طرف القلب.

16



Remplir le centre du cœur avec le glaçage et fixer dessus une perle argentée.

أعطي مركز القلب بالطلاء و ثبتي فوقه حبات فضي.

Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Tcharek aux fleurs

تشاراك الزهرة

La pâte du tcharek : (voir page 63)

- 3 mesures (300 gr) de farine
- 1 mesure bien pleine (200 gr) de smen fondu
- Eau de fleurs d'oranger + eau

La farce du tcharek : (voir page 63)

- 3 mesures (250 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure (150 gr) de sucre cristallisé
- ½ c. à café de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger

Glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs
- Colorant alimentaire rose

Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

La décoration :

- Brillant alimentaire nacré

Ustensiles utilisés :

- Moule en forme de fleur
- Bâtonnet en plastique
- Emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre

عجينة التشاراك : (أنظري الصفحة 63)

- 3 كيلات (300 غ) فرينة
- 1 كيلة ملووة جيدا (200 غ) سمن ذائب
- ماء زهر البرتقال + ماء

حشو التشاراك : (أنظري الصفحة 63)

- 3 كيلات (250 غ) لوز صرحي
- 1 كيلة (150 غ) سكر مسحوق
- ½ ملعقة صغيرة قرفة
- ماء زهر البرتقال

الطلاء : (أنظري الصفحة 58)

- 1 كأس شاريات (¼ لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصير ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 كيلة لوز صرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض
- ملون غذائي وردي

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم

التزيين :

- قناع غذائي صافلي

الأدوات المستعملة :

- مول الزهرة
- قضيب بلاستيكي
- مول دائري قطره 8 سم

Hadjer Tazout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la pâte et la farce du tcharek, le glaçage, la pâte d'amandes pour le décor et le glaçage du décor.

حضري العجينة و حشو التشاراك، الطلاء،
عجينة لوز الديكور و طلاء الديكور.

2



Abaissier la pâte du tcharek à une épaisseur de 3 mm puis découper des ronds à l'aide de l'emporte-pièce.

أبطي عجينة التشاراك بسلك 3 مم
ثم قطعي دوائر بواسطة مول.

3



Poser la farce sur le bord du rond.

ضعي الحشو على طرف الدائرة.

4



Rouler la pâte sur la farce.

أدبري العجينة على الحشو.

5



Bien pincer avec les doigts.

المرصني حشوا بالأصابع.

6



Donner la forme d'un boudin.

أعطيه شكل حبوبش.

7



Donner la forme d'un tcharek.

ثم أعطيه شكل تشاراك.

8



Après la cuisson les tremper dans le glaçage puis les égoutter sur une grille.

بعد الطبخ، إغطسي التشاراك في الطلاء، ثم نظريه على مشبك.

Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

9



Laisser sécher puis passer le brillant alimentaire nacré sur toute la surface.

أتركه يجف ثم مرري الفساج الغشائي الصمغى على كامل السطح.

10



Ornémenter les gâteaux avec le glaçage du décor.

زسى الحلوى بطلاء الديكور.

11



Abaisser la pâte d'amandes rose spéciale décor à une épaisseur de 1 mm puis faire passer le brillant alimentaire nacré sur toute la surface.

أسفل عجينة لوز الديكور الوردي بسك 1 مم
و إسحقى السطح بالفساج الغشائي الصمغى.

12



Découper de fines bandelettes de 1 cm de largeur.

قطعى شرائط رقيقة عرضها 1 سم.

13



Fixer la bandelette sur le tcharek.

تثبتها على الشاركة.

14



Avec la même pâte découper trois petites fleurs.

من نفس العجينة قطعى ثلاث أزهار صغيرة.

15



Les fixer sur la bandelette.

تثبتها على الشريط.

16



Dessiner des pointillés sur la bandelette rose avec le glaçage du décor et remplir le centre des fleurs avec le même glaçage.

نقطى الشريط الوردي بطلاء الديكور واملئى
مركز الأزهار بنفسى الطلاء.

Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

القلوب المزينة

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1/2 c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

Glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (1/4 de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire rose

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs
- Colorant alimentaire rose

Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

La décoration :

- Brillant alimentaire nacré
- Pâte d'amandes industrielle blanche

Ustensiles utilisés :

- Moules en silicone à motif
- Moule en forme de cœur

الحشوة باللوز : (أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير ملووة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة فثور الليمون
- 1/2 ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

الطلاء : (أنظري الصفحة 58)

- 1 كأس شاريات (1/4 لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصير 1 ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- ملون غذائي وردي

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض
- ملون غذائي وردي

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم

التزيين :

- لماع غذائي صدفي
- عجينة لوز إصطناعية بيضاء

الأدوات المستعملة :

- مول السليكون مشكل
- مول القلب

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, le glaçage, la pâte d'amandes pour le décor et le glaçage du décor.

حضري حشو اللوز، الطلاء، عجينة لوز الديكور و طلاء الديكور.

2



Façonner un boudin avec la farce aux amandes.

شكلي حبوبش بحشو اللوز.

3



Abaisser avec les mains puis découper des cœurs avec le moule.

أسقطه باليد ثم قطعي قلوب بواسطة القوالب.

4



Après la cuisson tremper les cœurs dans le glaçage.

بعد الطهي أنطسي القلوب في الطلاء.

5



Les égoutter sur une grille et laisser sécher.

قطريها على مشبك و أتركها تجف.

6



À l'aide d'un pinceau faire passer le brillant alimentaire nacré.

بواسطة رشة حبوب اللامع الغذائي المصفر.

7



Essayer le moule en silicone en forme de larme avec le brillant alimentaire nacré.

اصحى قوالب السيليكون على شكل دموع باللامع الغذائي المصفر.

8



Façonner de petites virgules avec la pâte d'amandes industrielle.

شكلي قوالب صغيرة بعجينة اللوز الصناعية.

Hadjer Tazout

<http://bengludaexclusive.blogspot.com>

9



Démouler délicatement.

إزالة منها من المولد برفق.

10



Les fixer sur le cœur.

لصقها على القلب.

11



Essayer le moule en silicone en forme de fleur avec le brillant alimentaire sacré.

إسحى مول السليكون على شكل زهرة باللمعان الغذائي الصلي.

12



Façonner une fleur avec la pâte d'amandes rose pour le décor.

شكلي زهرة معجينة اللوز الوردية للديكور.

Hadjer Tazrout

<http://bengludaexclusive.blogspot.com>

13



Fixer la fleur sur le cœur.

لصق الزهرة على القلب.

14



Décorer la fleur avec des pointillés en remplissant un sac alimentaire perforé avec le glaçage du décor.

امشي كيس بلاستيكي مثقوب بطلاء الديكور و زيني الزهرة بنقاط.

15



Décorer le tour du cœur avec des pointillés.

زني محيط القلب بالنقاط.

16



Vous obtenez ce résultat.

الحصول على هذه النتيجة.

Kiikaàte du girofle

كعيكات القرنفلة

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1/2 c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

La pâte d'amandes : (voir page 60)

- 1 mesure (500 gr) d'amandes moulues fin
- 1 mesure (500 gr) de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre à thé de sirop (revenir à la page 61)
- 50 gr de margarine fondue et refroidie
- Eau de fleurs d'oranger pour ramasser la pâte
- colorant alimentaire mauve

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs

Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

Sirop au miel : (voir page 61)

- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

La décoration :

- Brillant alimentaire nacré

Ustensiles utilisés :

- Emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre
- Cure-dents

الحشو باللوز : (أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير ملووة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 1/2 ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

عجينة اللوز : (أنظري الصفحة 60)

- 1 كيلة (500 غ) لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة (500 غ) سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كأس شاي شارببات (أنظري الصفحة 61)
- 50 غ صابونين ذائبة و باردة
- ماء الزهر لظلم العجينة
- ملون غذائي بنفسجي

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بيض بيض

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 بيض بيض
- سكر ناعم

التعسيل : (أنظري الصفحة 61)

- 1 كيلة تعسل إصطناعي
- 1 كيلة شارببات

التزيين :

- لآع غذائي صدف

الأدوات المستخدمة :

- قوالب دائرية قطرها 8 سم
- قوالب خطسي

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, la pâte d'amandes mauve et blanche, la pâte d'amandes pour le décor et le sirop au miel.

حضري حشو اللوز، عجينة اللوز البنفسجية والبيضاء، عجينة
لوز الديكور و السعسل.

2



Former un boudin avec la farce aux amandes et découper des morceaux égaux.

شكلي حبوبش بحشو اللوز و قطعي قطع متساوية.

3



Façonner des boules puis les ouvrir en formes de boudin.

شكلي كريات ثم انمحيها على شكل حبوبش.

4



Joindre les deux bouts pour former des couronnes.

ألصقي الطرفين لتشكل مسوونات.

5



Après la cuisson les tremper dans le sirop au miel et les égoutter.

بعد الطهي غطيتها بم السعسل ثم قطريها.

6



Alaiser la pâte d'amandes blanche et mauve puis découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.

ألصقي عجينة اللوز البيضاء و البنفسجية
و قطعي دوائر بواسطة المزل.

7



Faire passer le brillant alimentaire nacré sur la surface des ronds puis à l'aide d'un couteau découper chaque rond en huit.

مرري اللامع الغذائي اللؤلؤي على سطح الدوائر ثم
بواسطة سكين قطعي كل دائرة على ثمانية.

8



Fixer les triangles de pâte d'amandes sur les couronnes en alternant les couleurs (mauve et blanche).

ألصقي مثلثات عجينة اللوز على المسوونات
بالساروب (بنفسجية و بيضاء).

Hadjer Tazout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

9



Continuer l'opération, vous obtiendrez ce résultat.

واصلتي العملية لتحصلي على هذه النتيجة.

10



Abaisser la pâte d'amandes spécial décor, faire passer le brillant alimentaire nacré sur la surface puis découper des ronds avec un emporte-pièce.

أسفلي عجينة اللوز الخاصة بالديكور، عري اللقاع الغذائي المعدني على السطح ثم قطعي دوائر بواسطة القوالب.

11



À l'aide d'un cure-dents plier le contour du rond (voir photo).

برأسطة عود عسلي خطفي محيط الدائرة الطري الضيقة.

Hadjer Tazrou

<http://benghidaexchange.blogspot.com>

12



Plier le rond en deux.

أطوي الدائرة على النصف.

13



Puis plier en trois.

ثم أطويها على ثلاثة.

14



Vous obtiendrez la forme d'un girofle.

تتحصلي على شكل قرفة.

15



Ajuster avec les doigts.

عديها بالأصابع.

16



Décorer chaque choucroute avec les giroffes et réaliser des pointillés avec le glaçage du décor.

زيني كل كورنوت بالقرفة و اجعلي نقاط بطلاء الديكور.

M'khebez de la mariée

مخبز العروسة

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1/2 c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

Glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (1/4 de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs
- Colorant alimentaire rose

Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

La décoration :

- Ruban
- Perles argentées
- brillant alimentaire nacré

Ustensiles utilisés :

- Bâtonnet en plastique avec roulette
- Emporte-pièce rond d'une hauteur de 3 cm
- Moule en forme de fleur

المحشو باللوز : (أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيله غير ملووه (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 1/2 ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

الطلاء : (أنظري الصفحة 58)

- 1 كأس شارببات (1/4 لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بيض بيض
- عصير الليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 كيله لوز مرحي رقيق
- 1 كيله سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بيض بيض
- ملون غذائي وردي

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 بيض بيض
- سكر ناعم

الزينة :

- حاشية
- نقاش قصص
- قناع غذائي صاف

الأدوات المستخدمة :

- قصير بلاستيكي بالحجارة
- سول الذي ملووه 3 سم
- سول الذهبية

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, le glaçage, la pâte d'amandes pour le décor et le glaçage du décor.

حضري حشو اللوز، الطلاء، عجينة لوز الديكور
و طلاء الديكور

2



Façonner un cylindre avec la farce.

شكلي حبوبتي بالحشو

3



Abaisser la farce et découper des ronds avec l'emporte-pièce.

أسقطه و قطعي بقطر بالتوازي

4



Après la cuisson tremper les ronds dans le glaçage.

بعد الطهي أسقطي الدوائر في الطلاء

5



Les égoutter sur une grille et laisser sécher.

قطريها على مشبك و أتركها تجف

6



A l'aide d'un pinceau passer le brillant alimentaire nacré sur le M'khebez.

برأسطة زيتية مرري التلماع الغذائي الصمغي على المخبز

7



Abaisser la pâte d'amandes rose du décor et passer le brillant alimentaire nacré dessus.

أسقطي عجينة اللوز الوردية للديكور و مرري التلماع
الغذائي الصمغي فوقه

8



Découper des fleurs à l'aide du rouleau.

قطعي ازهار برأسطة عود

Hadjer Tazout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

9



Les fixer sur le M'khebez et former des stries avec la roulette.

ثبتيها على المخبز و شكلي خطوط بالجرارة.

10



Mettre du glaçage autour du M'khebez à l'aide d'une poche à douille.

بواسطة كيس حلواني ضعي القليل من الطلاء حول المخبز.

11



Fixer le ruban sur le glaçage et l'entourer autour du gâteau.

ثبي الخاتمة على الطلاء و ثبتيها على حافة الحلوى.

12



Dessiner des demi cercles sur le ruban avec le glaçage du décor.

بواسطة طلاء الديكور شكلي نصف دوائر على الخاتمة.

Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

13



Avec la même poche à douille réaliser des pointillés.

بنفس الكيس الحلواني شكلي نقاط.

14



Décorer la surface comme sur la photo.

رشي السطح كما في الصورة.

15



Mettre au centre de la fleur un peu de glaçage.

ضعي في مركز الزهرة القليل من الطلاء.

16



Fixer dessus une perle argentée.

ثبتي فوقها العنقايش الفضي.

Couronnes de l'arum

مسيوسات الترياق الأبيض

La pâte du tcharek : (voir page 63)

- 3 mesures (300 gr) de farine
- 1 mesure bien pleine (200 gr) de smen fondu
- Eau de fleurs d'oranger + eau

La farce du tcharek : (voir page 63)

- 3 mesures (250 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure (150 gr) de sucre cristallisé
- 1/2 c. à café de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger

Glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (1/4 de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire jaune

Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

La décoration :

- Pâte d'amandes industrielle
- Colorant alimentaire blanc, jaune et vert
- Brillant alimentaire doré
- Brillant alimentaire nacré

Ustensiles utilisés :

- Rouleau découpoir
- Moule en forme de fleur
- Emporte-pièce en forme de feuille
- Bâtonnet en plastique

عجينة التشارات : (أنظري الصفحة 63)

- 3 كيلات (300 غ) فريشة
- 1 كيلة مملوءة جيدا (200 غ) سمندر دائب
- ماء زهر البرتقال + ماء

حشو التشارات : (أنظري الصفحة 63)

- 3 كيلات (250 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة (150 غ) سكر مسحوق
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- ماء زهر البرتقال

الطلاء : (أنظري الصفحة 58)

- 1 كأس شاريات (1/4 لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصيرا ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- ملون غذائي أصفر

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم

التزيين :

- عجينة اللوز الاصطناعية
- ملون غذائي أبيض، أصفر و أخضر
- لماع غذائي ذهبي
- لماع غذائي صدف

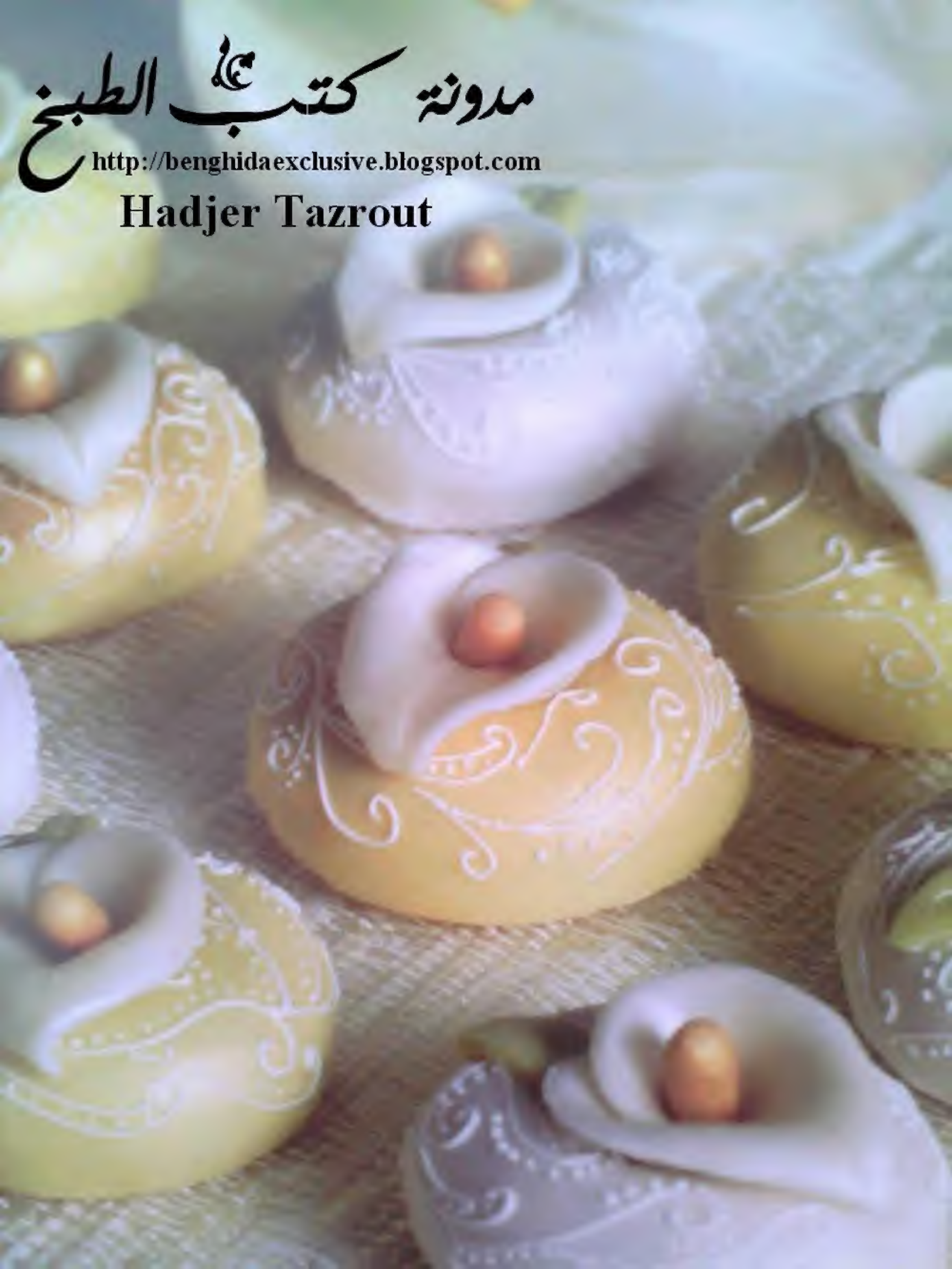
الأدوات المستعملة :

- حلال القطاعة
- سول الزهرة
- سول الورقة
- قضيب بلاستيكي

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la pâte et la farce du tcharek, le glaçage jaune, le glaçage du décor et la pâte d'amandes industrielle.

حضري عجينة و حشو التشارك، الطلاء الأصفر، طلاء البرتقال و عجينة اللوز الصناعية.

2



Abaisser la pâte du tcharek à une épaisseur de 2 mm puis découper une bandelette avec un rouleau.

أسفل عجينة التشارك بسماك 2 مم ثم قطعي شريط بالجلال.

3



Disposer la farce au bord de la largeur de la pâte et rouler un tour et demi.

ضعي الحشو على طرف عرض العجينة و لقي دورة ونصف.

4



Découper la pâte en plus avec un couteau.

قطعي العجينة الزائدة بالسكين.

5



Souder les deux bouts pour former une couronne.

أغلقي الأطراف بإحكام لتشكل مسبومة.

6



Après la cuisson tremper les couronnes dans le glaçage jaune puis égoutter sur une grille.

بعد الطهي انغمس المسبومات في الطلاء الأصفر ثم نظفها على مشبك.

7



Laisser sécher puis enduire le glaçage de brillant.

أتركها تجف ثم امسحي الطلاء بالمشابك العذائي.

8



Ornémenter les couronnes avec le glaçage spécial décor et réaliser des pointilles.

أزهر المسبومات بالطلاء الخاص بالديكور و شكلي نقاط.

Hadjer Tazrouit

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

9



Former des larmes avec la pâte d'amandes industrielle jaune et enrober de brillant alimentaire doré.

تشكلى دموع بحجبة اللون الإسطناعية الصفراء، و رجمها في اللقاع العذائي الذهبي.

10



Abaisser la pâte d'amandes industrielle blanche et enduire la surface de brillant alimentaire nacré puis découper des cœurs.

أسطى عجينة اللون الإسطناعية البيضاء، و مروي اللقاع العذائي الصدفي على السطح ثم قطعي قلوب.

11



À l'aide du bâtonnet en plastique dessiner un trait au milieu du cœur.

بواسطة القصب البلاستيكي تشكلى خط في وسط القلب.

12



À l'aide du moule spécial fleur en forme de lambout donner au cœur la forme d'une fleur.

بواسطة المول الخاص بالزهرة على شكل لمبوت إعطى للقلب شكل زهرة.

13



Vous obtiendrez la forme de la fleur « anam » (voir photo).

تتحصل على شكل زهرة الترياق الأبيض. انظري الصورة.

14



Poser une larme dans le cœur de la rose et pincer le dessous.

ضعي دموع في قلب الزهرة و أقرصي الأسفل.

15



Abaisser la pâte d'amandes industrielle verte, enduire la surface de brillant alimentaire nacré puis découper des feuilles avec l'importeur-pièce.

أسطى عجينة اللون الإسطناعية الخضراء، و حردي اللقاع العذائي الصدفي على السطح ثم قطعي أوراق بواسطة المول.

16



fixer la feuille sur la couronne puis fixer dessus l'arom.

السي الورقة على المسبوبة ثم أبقى فوقها الترياق.

Hadjer Tazrout

<http://bengludaexclusive.blogspot.com>

Le papillon

الفراشة

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1/2 c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

La pâte à la farine : (voir page 62)

- 3 mesures de farine (300 gr)
- 1 mesure moins 1/4 non pleine de margarine (fondue et refroidie) (80 gr) (margarine de feuilletage)
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre (1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger + 1/2 verre d'eau)
- Colorant alimentaire mauve

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs

Sirop au miel : (voir page 61)

- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

Décoration :

- Brillant alimentaire nacré

Les ustensiles utilisés :

- Moule à motif en silicone
- Moule ovale
- Pince (naquache)

الحشو بالفوز : (انظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيله غير مملووه (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 1/2 ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

عجينة الفرينة : (انظري الصفحة 62)

- 3 كيلات فرينة (300 غ)
- 1 كيله 3/4 غير مملووه مارجرين ذائبة و باردة (80 غ) (مارجرين التوريق)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كأس (1/2 كأس ماء الزهر + 1/2 كأس ماء)
- ملون غذائي بنفسجي

عجينة لوز الديكور : (انظري الصفحة 64)

- 1 كيله لوز مرحي رقيق
- 1 كيله سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض

التعسيل : (انظري الصفحة 61)

- 1 كيله عسل اصطناعي
- 1 كيله طائرات

التزيين :

- لماع غذائي صمغي

الأدوات المستعملة :

- مoul مانيكون مانيكل
- مoul ميسوي
- مقياس

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, la pâte à la farine, la pâte d'amandes pour le décor et le sirop au miel.

حضري حشو اللوز، عجينة القزينة، عجينة لوز الديكور و السيل.

2



Abaissier la pâte à la farine sur un plan de travail saupoudré de maizena.

اسطري عجينة القزينة على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينا.

3



Puis couvrir la pâte à la machine.

ثم اغطها بآلة العجن.

4



Abaissier la farce aux amandes sur un film alimentaire à une épaisseur de 5 mm puis la mettre sur la pâte à farine.

اسطري حشو اللوز على غشاء - شفاف سمك 5 مم ثم ضعها على عجينة القزينة.

5



Abaisser avec rouleau à une épaisseur de 1 mm.

اسطريها بالحلل سمك 1 مم.

6



Rabattre la pâte à farine sur la farce.

ارفعي عجينة القزينة على الحشو.

7



Découper des losanges avec un moule ovale.

قطعي معينات بالشوالة البيضاوي.

8



Plier chaque losange en deux.

اطوي المعينات على اثنين.

Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

9



Coller deux ensemble avec le blanc d'œuf.

العصا (البثق) معا بياض البيض.

10



Réaliser des stries sur les losanges restantes.

إعطي خطوط على المعينات المتبقية.

11



Plier en deux puis les coller ensemble.

أطربها على البثق ثم الصلحها معا.

12



Après la cuisson les tremper dans le miel.

بعد الطهي عليها..

13



Passer le brillant alimentaire nacré sur le moule en silicone à motif.

إسحقى مزل السليكون الممثل بالشعاع العدائي الصافي.

14



Façonner un boudin avec la pâte d'amandes spécial décor et bien presser sur le moule en silicone à motif.

شكلي حريش بعينة اللوز الخاصة بالديكور
و أنضغطي جيدا على مزل السليكون

15



Vous obtenez cette forme, passer dessus le brillant alimentaire nacré.

لتحصلين على هذا الشكل، إسحب
بالشعاع العدائي الصافي

16



Fixer sur le papillon.

ثبته على الفراشة.

Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Skandrania aux nœuds

سكندرانىة بالربطة

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1/2 c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

La pâte à la farine : (voir page 62)

- 3 mesures de farine (300 gr)
- 1 mesure moins 1/4 non pleine de margarine fondue et refroidie (80 gr) (margarine de feuilletage)
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre (1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger + 1/2 verre d'eau)
- Colorant alimentaire vert

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs
- Colorant alimentaire jaune

Sirop au miel : (voir page 61)

- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

Décoration :

- Brillant alimentaire doré

Les ustensiles utilisés :

- Moule en silicone à motif
- Moule rectangulaire
- Rouleau découpoir
- Roulette

الحشو باللوز : (أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملوءة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 1/2 ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

عجينة الفرينة : (أنظري الصفحة 62)

- 3 كيلات فرينة (300 غ)
- 1 كيلة (أو 1/4 غير مملوءة مارغرين ذائبة و باردة (80 غ) (مارجرين الثوريق)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كأس (1/2 كأس ماء الزهر + 1/2 كأس ماء)
- ملون غذائي أخضر

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بيض بيض
- ملون غذائي أصفر

التعسيل : (أنظري الصفحة 61)

- 1 كيلة عسل إسطنبولي
- 1 كيلة شاربات

الزيوت :

زيت عذائي ناعم

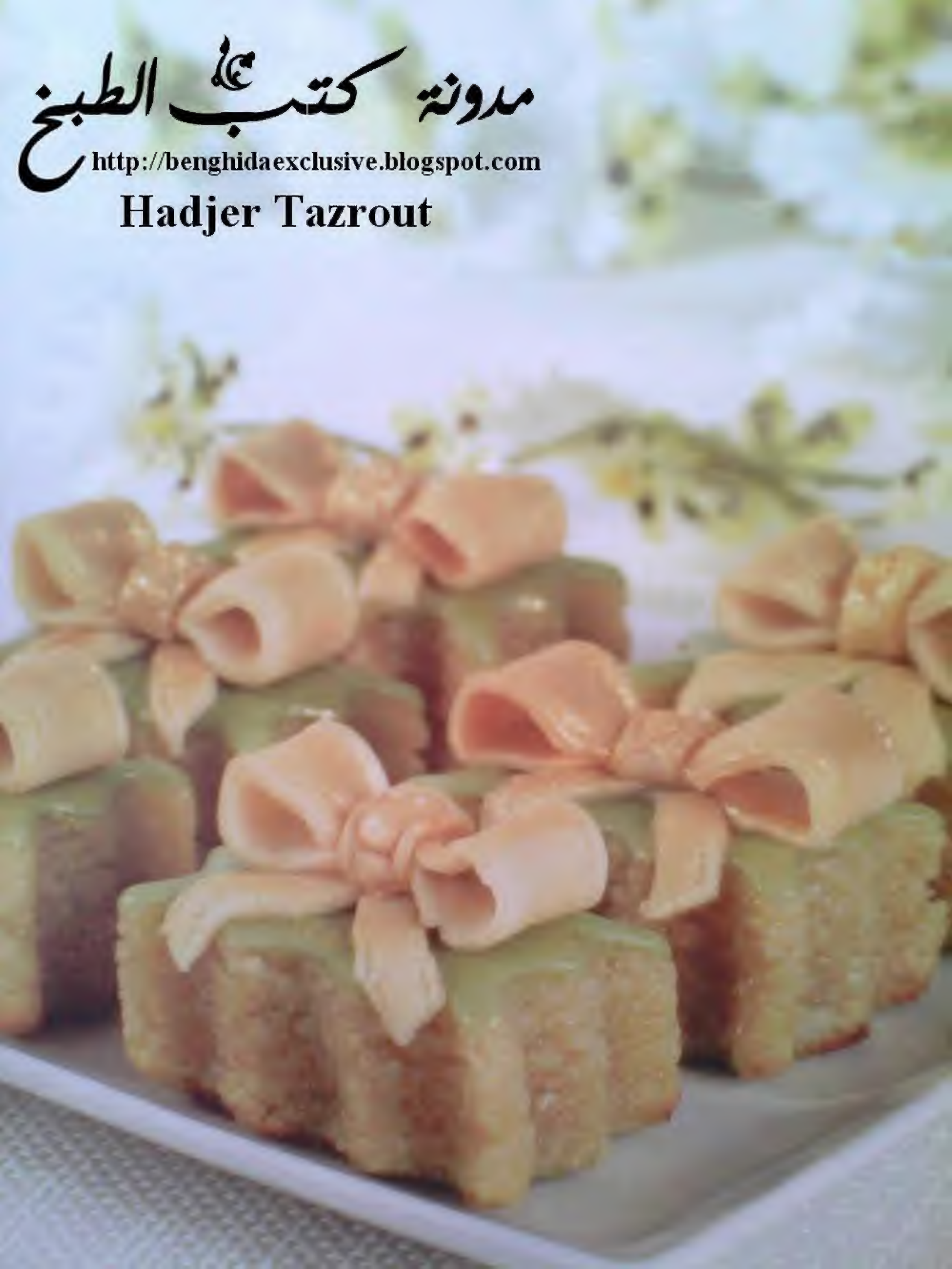
الأدوات المستخدمة :

- مول سيليكون مشكل
- مول مستطيل
- حلال بالقطاعة
- عجلة

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Hadjer Tazrout



1



Préparer la farce aux amandes, la pâte à la farine, la pâte d'amandes pour le décor et le sirop au miel.

حضري الحشو بالفلوز، عجينة القزينة، عجينة لوز الديكور و التعليل.

2



Abaissier la pâte à farine au rouleau puis couvrir à la machine à une épaisseur de 1 mm.

أبسطي عجينة القزينة بالخلال ثم اغطيها بآلة العجن بسك 1 مم.

3



Abaissier la farce aux amandes à une épaisseur de 2 mm.

أبسطي حشو القز بسك 2 مم.

4



Mettre la farce sur la pâte puis recouvrir l'autre partie de la pâte dessous.

ضعي الحشو على العجينة ثم أرجعي لورقها العجينة المنسقة.

Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

5



Découper des rectangles.

قطع مستطيلات.

6



Après la cuisson les tremper dans le sirop.

بعد الطهي غطيها.

7



Abaissier la pâte jaune spécial décor et passer le brillant alimentaire doré sur la surface.

أبسطي عجينة الفلوز الصفراء - لتديكور و أسحبها باللماع الغذائي الذهبي.

8



Découper des bandelettes avec le rouleau.

قطع شرائط بالخلال.

9



A l'aide de la roulette dessiner des stries sur les bandelettes.

إعصلي خطوط على الشرائط بواسطة roulette.

10



Réaliser des nœuds avec les bandelettes.

تشكلى ربطات بالشرائط.

11



Vous obtenez ce résultat.

تحصلين على هذا الشكل.

12



Faire passer le brillant alimentaire doré sur le moule en silicone à motif.

مرري الشمع اللؤلؤي الذهبي على مول السيليكون المشكل.

Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

13



Exposer un boudini et le presser sur le même moule.

تشكلى حبوبتي و إضغطه على نفس المول.

14



Retirer délicatement.

إزله بعناية.

15



Enrouler cette bandelette autour du nœud puis dessiner des stries sur une autre bandelette.

أدبري هذا الشريط حول الربطة ثم اعصلي خطوط على شريط لاني.

16



Fixer la bandelette sur le gâteau puis fixer le nœud dessous.

ليني الشريط على الحظوظ ثم ليني الربطة فوقه.

Le glaçage

- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire

- 1- كأس شاربوت (¼ لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بيض بياض
- عصير آ ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- ملون غذائي

1



Préparer les ingrédients.
حضري المقادير.

3



Ajouter le sirop.
أضفي الشاربوت.

5



Jusqu'à obtention d'une pâte.
حتى التحصل على عجينة.

7



Verser le jus de citron.
أضفي عصير الليمون.

2



Dans un récipient, battre légèrement le blanc d'œuf.
في وعاء، أخطفي قليلا بياض البيض.

4



Ajouter progressivement le sucre glace.
أضفي السكر الناعم تدريجيا.

6



Ajouter l'eau de fleurs d'oranger et le colorant alimentaire si vous désirez un glaçage coloré puis travailler la pâte.
أضفي ماء الزهر و الملون الغذائي إن أردتي طلاء ملون و أخطفي.

8



Jusqu'à obtention d'un liquide homogène.
حتى التحصل على سائل متجانس.

Hadjer Tazrout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Farce aux amandes

الحشو باللوز

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1/2 c. à soupe de vanille
- 3 à 4 oeufs selon la grosseur

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرصحي
- 1 كيلة غير ملووعة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 1/2 ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم



1 Préparer les ingrédients
حضري المقادير



2 Dans un récipient, mettre les amandes moulues puis ajouter le sucre.
في إناء، ضعي اللوز المرصحي ثم أضفي السكر.



3 Ajouter la vanille.
أضفي الفانيليا



4 Ajouter le zeste de citron.
أضفي قشور الليمون



5 Mélanger tous les ingrédients.
أخلطي كل المقادير



6 Ajouter les oeufs battus progressivement.
أضفي البيض المخفوق تدريجياً



7 Travailler la pâte avec les mains.
أعطي العجينة باليد



8 Jusqu'à obtention d'une pâte lisse, qui ne colle pas aux mains.
حتى نحصل على عجينة ناعمة لا تلتصق في الأيدي

Remarque :

- La quantité d'oeufs est très importante pour obtenir le même résultat, verser les oeufs progressivement jusqu'à obtention d'une boule de farce.
- Colorer la pâte de farce aux amandes en diluant le colorant momentanément dans les oeufs.
- Laisser la farce aux amandes reposer 1 heure avant l'utilisation.

ملاحظة :

- كمية البيض مهمة جداً حتى نحصل على نفس النتيجة.
- أدرج البيض تدريجياً حتى يتشكل العجين و على شكل كرة.
- اللون العجينة الحشو باللوز نحصل اللون الغامق في العجين.
- أدرج الحشو باللوز بوضع 3 ساعات قبل الإستعمال.

Hadjer Tazout

<http://bonchidaexclusive.blogspot.com>

La pâte d'amandes

60

عجينة اللوز

- 1 mesure (500 gr) d'amandes moulues fin
- 1 mesure (500 gr) de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre à thé de sirop (revenir à la page 61)
- 50 gr de marganne fondue et refroidie
- Eau de fleurs d'oranger pour ramasser la pâte

- 1 كيلة (500 غ) لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة (500 غ) سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كأس شاي شاربات (أنظري الصفحة 61)
- 50 غ مارغرين ذائبة و باردة
- ماء الزهر لطعم العجينة

1



Préparer les ingrédients.
حضري المقادير.

3



Ajouter la vanille.
أضفي الفانيليا.

5



Incorporer le sirop.
أضفي الشاربات.

7



Travailler avec la main.
أعطي باليد.

Remarque :

- Afin d'obtenir une pâte d'amandes colorée, diluez le colorant alimentaire en poudre avec un peu d'eau de fleurs d'oranges et mélanger après l'étape 5 (avant d'humecter avec l'eau de fleurs d'oranger).
- Comme vous pouvez colorer la pâte avec du colorant alimentaire importé (se vend dans des bouteilles) juste après l'étape 3.
- Mettez la pâte d'amandes industrielle dans une casserole sur feu doux, remuez avec une cuillère en bois pendant 2 mn jusqu'à ce qu'elle se ramollisse.

Hadjer Tazrout

<http://bengludaexclusive.blogspot.com>

2



Mélanger ensemble les amandes et le sucre glace.
أخلطي اللوز و السكر الناعم معا.

4



Verser la marganne fondue et mélanger.
أضفي المارغرين الذائبة و أخلطي.

6



Verser progressivement l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à formation d'une pâte.
أضفي ماء الزهر تدريجيا حتى لقم العجينة.

8



Jusqu'à obtention d'une pâte d'amandes lisse.
حتى تتحصل على عجينة لوز ملسا.

ملاحظة :

- للحصول على عجينة لوز حلوة، أخلطي اللون الغلاتي الغراء في القليل من ماء زهر البرتقال و أخلطي بعد المرحلة 5 (أي قبل التقليل لاء الزهر).
- كما يمكنك الترميم باللون الغلاتي المستوردة (يبيع في المقاربات) مباشرة في المرحلة 3.
- اضفي عجينة اللوز الاصطناعية في قدر و اخلطي نار هادئة ، حركي ملعقة خشبية لمدة 2 دقيقة ، حتى تستوي.

utilisée dans la préparation du mkhebez et de la mchekla

تستخدمها في تحضير الخبز و المشكلا

- 2 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de noix moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 c. à café de vanille
- Œuf selon la mesure et le besoin

- 2 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلات جوز مرحي
- 1 كيلات سكر متحبيب
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- البيض حسب الكيلة و الحاجة



Préparez les ingrédients

حضري المقادير



Dans une terrine, mettre les amandes, les noix et le sucre puis ajouter la vanille.

في إناء، سعي الجوز و اللوز و السكر ثم أضيفي الفانيليا



Faire une fontaine au milieu et ajouter les œufs progressivement.

نكثلي حفرا في الوسط و أضيفي البيض تدريجيا



Jusqu'à obtention d'une pâte liante qui ne colle pas aux mains.

حتى تتحصلين على عجينة لينة لا تلتصق في الأيدي

Remarque :

Laisser la pâte reposer 3 heures avant son utilisation

ملاحظة :

أتركي العجينة لراحة 3 ساعات قبل الإستعمال

Sirop

utilisé dans le glaçage, l'un des ingrédients de la pâte d'amandes et aussi utilisé pour imbibes les gâteaux.

الشاربات

تستخدم في الحلاوة من مقادير عجينة اللحم و تعسل بها الحلويات

Ingrédients :

- 1 mesure de sucre
- 1 mesure et demie d'eau

Sirop au miel :

- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

التعسيل :

- 1 كيلات عسل إسطنبولي
- 1 كيلات شاربات

المقادير :

- 1 كيلات سكر
- 1 كيلات و نصف ماء



Mesurer le récipient de mesure selon la quantité dont vous avez besoin.

إختاري إناء الكيل حسب الكمية التي تحتاجها.



Verser l'eau sur le sucre.

الرفق الماء على السكر



Bien remuer sur feu doux jusqu'à dissolution complète du sucre.

حركي جيدا على نار هادئة حتى الذوبان الكلي للسكر



Laisser bouillir pendant 15 min jusqu'à ce que le sirop apparaisse blanc (qu'il soit au point blanc).

أتركي يغلي لمدة 15 دقيقة حتى يبيض الشراب (يجب أن يصبح أبيض).

Remarque :

Après cuisson et refroidissement des gâteaux, trempez-les dans le mélange miel et sirop et égouttez les sur une grille.

ملاحظة :

بعد أن تخبزي الشاربات و الشراب اعطسها في خليط العسل و الشراب و الزكينة تعطر على مشبك.

Pâte à la farine

- 3 mesures de farine (300 gr)
- 1 mesure moins 1/4 non pleine de margarine fondue et refroidie (80 gr) (margarine de feuilletage)
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre (1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger + 1/2 verre d'eau)



1

Préparer les ingrédients.
حضري المقادير



3

Dans une terrine, tamiser la farine, faire une fontaine au milieu puis verser le beurre fondu.
في إناء، غربلي الطرينة و شكلي حفرة في الوسط ثم يسكبى الزبد المذابة



5

Verser progressivement l'eau et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte molle et ferme.
أضفي الماء و ماء الزهر تدريجيا حتى تتحصل على عجينة طرية و متماسكة

Remarque :

Pour obtenir une pâte à la farine colorée, avant l'étape n°5 (avant de verser l'eau et l'eau de fleurs d'oranger), humecter le colorant alimentaire avec une petite quantité d'eau de fleurs puis colorer la pâte.

عجينة الطرينة :

- 1- كمالات طرينة (300 غ)
- 1- كملة 1/4 غير مملووة مازغيرين ناعمة و باردة (80 غ)
(مازغيرين الثوريق)
- 1- ملعقة صغيرة فانيليا
- 1- كلستر (1/2 كلأس ماء الزهر + 1/2 كلأس ماء)



2

Dans une casserole et sur feu doux, faire fondre le beurre.
في قدر و على نار هادئة، ذوبي الزبد



4

Ajouter la vanille et mélanger avec les doigts.
أضفي الفانيليا و اخلطي بالأصابع



6

Couvrir avec un film alimentaire et laisser reposer 3 heures avant son utilisation.

تغطى بغطاء بلاستيكي و التركيبا لرناح 3 ساعات قبل الإستعمال

ملاحظة :

الحصول على عجينة طرينة مملووة ، قبل المرحلة 5 قبل أضفي الماء و ماء الزهر ا بللي المكون العنقاسي في الحفرة في ماء الزهر و لوتاسي العجينة

Hadjer Tazout

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

عجينة العرايش و الكعيكات المسكرين

- 3 كيلات (300 غ) فريفة
- 1 كيلة مملوطة جيدا (200 غ) سمن ذائب
- ماء الزهر + ماء

1



Préparer les ingrédients.
حضري المقادير

2



Faire une fontaine au milieu de la farine et verser le smen fondu et refroidi puis mélanger.
صنعى حفرة في وسط الفريفة واسكبي السمن الذائب باردا ثم اخلطى

3



Verser l'eau de fleurs d'oranger progressivement.
أسكبي ماء الزهر تدريجيا

4



Jusqu'à obtention d'une pâte ferme et lisse.
حتى تتحصل على عجينة متماسكة ولسنة

Hadjer Tazrouit

حشو العرايش و الكعيكات المسكرين

- 3 كيلات (250 غ) لوز صرحي
- 1 كيلة (150 غ) سكر مسحوق
- 1/2 معلقة صغيرة قرفة
- ماء الزهر

2



Mélanger les amandes avec le sucre et la cannelle.
أخلطي اللوز مع السكر و القرفة

4



Jusqu'à obtention d'une farce dispersée.
حتى تتحصل على حشو غشائى

Pâte arayèche et kilkaate msakrine

- 3 mesures (300 gr) de farine
- 1 mesure bien pleine (200 gr) de smen fondu
- Eau de fleurs d'oranger + eau

Farce arayèche et kilkaate msakrine

- 3 mesures (250 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure (150 gr) de sucre cristallisé
- 1/2 c. à café de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger

1



Préparer les ingrédients.
حضري المقادير

3



Aroses progressivement d'eau de fleurs d'oranger.
رشى ماء الزهر تدريجيا

Glaçage du décor

Ingredients :

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace
- Colorant alimentaire selon votre choix



Préparer les ingrédients.

حضري المقادير.

2



Mettre le blanc d'œuf dans une terrine sans battre.

ضعي بيض البيض في إناء بدون الخفق.



Ajouter progressivement le sucre glace tamisé.

أضفي السكر الناعم المغربل تدريجياً.

4



Jusqu'à obtention d'un glaçage lisse.

حتى تتحصل على طلاء مطاطي.

Pâte d'amandes pour le décor

Ingredients :

- 1 mesure de sucre glace
- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 c. à c de vanille
- Blancs d'œufs

1



Préparer les ingrédients.

حضري المقادير.

2



Mélanger les amandes, le sucre glace et la vanille.

أضفي اللوز، السكر الناعم و الفانيليا.

3



Verser progressivement les blancs d'œufs battus jusqu'à obtention d'une pâte très ferme et non molle.

أضفي بيض البيض و أفرغه تدريجياً على الخليط حتى تتحصل على عجينة متماسكة جداً و غير طرية.

4



Pétrir avec les mains pendant 15 min jusqu'à ce que la pâte devienne molle.

اعجنها باليد لمدة 15 دقيقة حتى تنطرد.

Hader Tazrouit

<http://benghudaexclusive.blogspot.com>

طلاء الديكور

المقادير :

- 1 بيض بيض
- سكر ناعم
- صلون غذائي حسب الاختيار

عجينة اللوز للديكور

المقادير :

- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 كيلة لوز مرصوص
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بيض البيض

Conseils

- 1- Essayer de choisir des amandes d'excellente qualité.
- Faire bouillir l'eau, ajouter les amandes hors du feu et laisser ramollir, ne pas laisser trop longtemps dans l'eau chaude (jusqu'à ce que la peau se détache).
- Rincer jusqu'à ce que l'eau devienne claire.
- Sur un drap propre, laisser les amandes sécher complètement.
- Moudre grossièrement ou fin d'après la préparation.
- Ne griller pas et ne sécher pas les amandes au four.
- 2- Avant l'utilisation de la pâte d'amandes industrielle, mettez-la dans une casserole à feu doux puis remuez avec une cuillère en bois pendant 2 min jusqu'à ce qu'elle se détende. Si nécessaire pétrissez-la avec de la maizena.
- 3- Pour obtenir des fleurs et des formes lisses de pâte d'amandes et pour une meilleure réalisation, mélangez la pâte d'amandes industrielle avec la pâte d'amandes préparée et mélangez pour obtenir une pâte lisse, malléable et non brisée.
- 4- Étaler la pâte d'amandes et la farce aux amandes sur un film alimentaire saupoudré de maizena afin qu'elle ne colle pas sur le plan de travail.
- 5- Laisser toutes les pâtes créées reposer au moins 3 heures avant l'utilisation.
- 6- L'apaiser toujours un boudin de pâte et couper le en morceaux égaux pour obtenir des boules de la même dimension. Si nécessaire utiliser une balance.
- 7- Après avoir formé les gâteaux, laissez-les reposer toute une nuit en hiver et 3 à 4 heures en été (selon la température de la pièce).
- 8- Avant la cuisson des gâteaux, saupoudrer le plateau allant au four de la farine pour qu'ils ne collent pas.
- 9- Dès leur sortie du four, laisser les gâteaux refroidir sans les toucher pour ne pas les déformer.
- 10- Au moment de réaliser la lefta ou un autre gâteau fait de pâte d'amandes, mettez ce dernier sur du papier aluminium afin qu'il ne colle pas. Et dès que vous terminez la décoration, mettez-les dans des caissettes.
- 11- Avant de commencer le glaçage, laisser les gâteaux sécher et reposer au moins 4 heures après leur cuisson.
- 12- Pour « le taskar » (enrobage des gâteaux dans le sucre glace), tremper les gâteaux froids dans le sirop léger puis enrobez-les de sucre glace (voir page 54).
- 13- La décoration avec les perles ou avec la pâte d'amandes se fait toujours après la cuisson et le trempage dans le miel.

- 1- حاولي أن تختاري اللوز من النوع الرقيق.
- غلي الماء، أضفي اللوز بعيداً عن النار و إملطيه (حتى تستزع القشرة)، لا تتركه كثيراً في الماء الساخن.
- شطليه حتى يصبح الماء نظيف.
- على إزار نظيف، اتركي اللوز يجف قليلاً.
- ارجيه حتى أو رقيق حسب كيفية الإستعمال.
- لا تحمصي أو تشطي اللوز في الفرن.
- 2- قبل استعمال عجينة اللوز الإسطناعية ضعيها في قدر و على نار هادئة ثم حركي بملعقة خشبية لمدة دقيقتين حتى تسترخي، إن دعت الحاجة اعجنها بالمايزينا.
- 3- للحصول على أزهار و أشكال مصنوعة من عجينة اللوز، و للإتجاز الأسهل أخلطي عجينة اللوز الإسطناعية مع عجينة اللوز المحضرة لتحصلي على عجينة سهلة و لينة و لا تشق.
- 4- أبطي كل من عجينة اللوز و الحشو باللوز على غلات بلاستيكي مرشوش بالمايزينا كي لا يلتصق في طاولة العمل.
- 5- كل العجائن المذكورة يجب أن ترتاح على الأقل 3 ساعات قبل إستعمالها.
- 6- شكلي دوائر حبيبات من الحشو و قطعيه إلى قطع متساوية كي لتحصلي على كريات متساوية، و إن دعت الحاجة استعملي ميزان.
- 7- بعد تشكيل الحلوى، اتركيها ترتاح لتجف ليلة كاملة في فصل الشتاء 3-4 ساعات في فصل الصيف أي حسب درجة حرارة الغرفة.
- 8- رشي طبقة رقيقة بالطحينة قبل طهي الحلويات كي لا يلتصق.
- 9- اتركي الحلوى ليرد قوام حبيباتها من الفرن و لا تلمسها كي لا يتغير شكلها.
- 10- عند تشكيل الكفتة أو أي حلوى مصنوعة من عجينة اللوز، ضعيها على ورق الألمنيوم كي لا يلتصق. في حين تنهي عملية التزيين ضعيها في حاويات.
- 11- اتركي الحلوى تجف و ترتاح بعد الطهي على الأقل 4 ساعات قبل أن تصادي في الطلاء.
- 12- بالنسبة للتسكار (ترشد الحلوى بالسكر الناعم)، صري الحلوى بآلة في الشاريات، أنظري الصفحة 161.
- 13- الفري في العداش أو بعبوات اللوز يكون دائماً بعد الطهي و التصفيل.

اختي الزائرة.....اخوتي الزائرون

نشكركم على تحميل الكتاب

و نتمنى ان تستفيد منه

لتحميل المزيد من كتب الطبخ و الحلويات

يرجى زيارتنا على موقعنا :

مدونة كتب الطبخ

و ذلك على الرابط التالي :

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

و مشاركتنا المواضيع على صفحتنا في الفيسبوك :

<https://www.facebook.com/benghidaexclusive.blogspot>

ملاحظة هامة جدا :

يمكنكم ارسال كتب من تصويركم ﴿ بواسطة السكايب او آلة تصوير او هاتف نقال ﴾

ذلك بارسال صور الكتب على الايميل التالي :

Email : roufasam2002@gmail.com

و ايضا ارسال الصور على السكايب التالي :

Skype: cooking.books



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Copyright © EDITION LA PLUME

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays.
Aucun des modèles contenus dans ce livre ne peut être reproduit à des fins commerciales sans l'autorisation de l'auteur.

31, Rue Ouazène Mohamed
Bordj El Kiffan - Alger - Algérie
Tél/fax : 021 21 11 03 - 021 20 33 99

Copyright 1611-2012



9 789947 272411